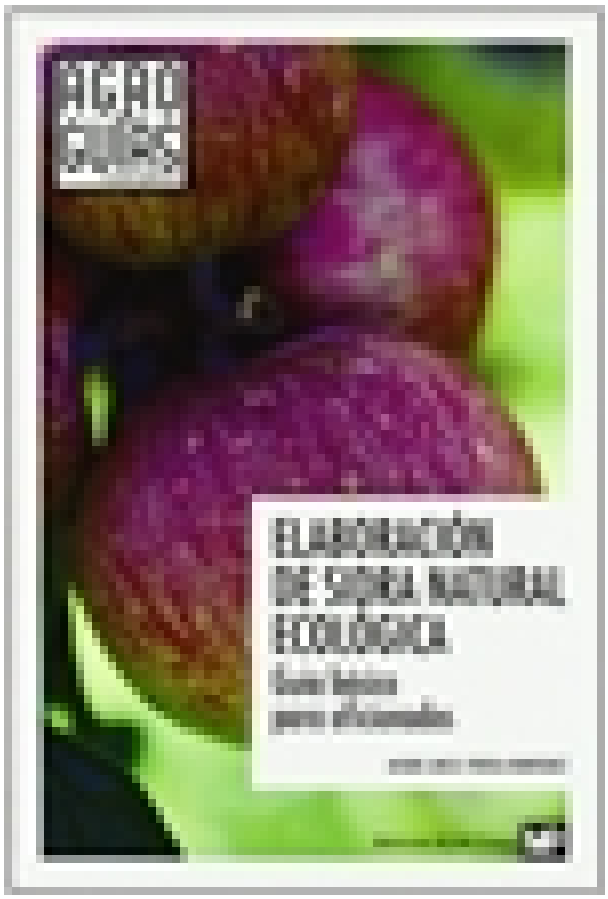
Mundi-Prensa

Elaboración de sidra natural ecológica



Editorial: Mundiprensa
Autor: MIGUEL ANGEL PEREDA RODRIGUEZ
Clasificación: Agroguías > Agraria
Tamaño: 14 x 21 cm.
Páginas: 192
ISBN 13: 9788484765271
ISBN 10: 848476527X
Precio sin IVA: $60598.00
Precio con IVA: $60598.00
Fecha publicacion: 04/04/2011

Sinopsis

El arte de hacer una buena sidra natural es algo que se aprende con la experiencia y a partir de la observación y los conocimientos de aquéllos que nos precedieron o de quienes tienen más práctica. Por ello, se ha pretendido plantear el método desde un enfoque didáctico de un supuesto maestro experimentado que se dirige a un inexperto, pero interesado alumno, deseoso de aprender y afanado en perpetuar la tradición. En esta guía se esbozan líneas generales de actuación, dedicadas principalmente a los que no tienen experiencia en el ámbito de la sidrería, pero esperamos que también pueda ser útil para aquéllos que ya se afanan por hacer su propia sidra cada vez mejor.

Indice

Introducción. Un poco de legislación. El clima y el terreno. Los árboles. Las variedades de manzana para sidra. Las enfermedades y plagas que afectan al manzano. La elección de variedades para sidra. La poda y el mantenimiento. La recolección óptima de manzanas. Buscando nuevas variedades. Mejora genética. Propagación de variedades seleccionadas. Instalación, maquinaria y utensilios del lagar (llagar). El prensado. Utilización del lagar. El mosto. La fermentación. Después de la fermentación. Análisis de la sidra. El embotellado. La maduración en botella. Enfermedades de la sidra. Aspectos sensoriales de la sidra. Sidra de

hielo. Identificación de puntos de mejora. Control del proceso. Bibliografía consultada.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar